



STAMPA SERA

venerdì 7 sabato 8 maggio 1971

CARTE da PARATI

PREINCOLLATE

magazzini

bijnno

O. VITTORIO EMANUELE 24/24 bis



L'inchiesta sull'assassinio del dottor Scaglione e dell'agente Lo Russo è ferma all'arresto del palermitano, residente al Nichelino, trovato con una pistola - Con lui è all'Ucciardone il cognato: entrambi erano ricercati dalla procura di Torino per tentata rapina. Il primo potrebbe anche essere impli-



Il dottor Scaglione con il brigadiere D'Agostino, sua guardia del corpo

cato nella spietata sparatoria di via dei Cipressi - Ma molti commentano: «La mafia non sceglie killer così ingenui» - Stamane al rito funebre il presidente del Tribunale di Palermo Piraino Leto nel suo discorso ha detto: «Quanto accade è colpa di certi film, della demagogia, dei giornali»

Tanta folla ai funerali

(ma il governo non ha mandato corone)

dal nostro inviato

Palermo, ven. sera.
Alle 10,30, quando sono cominciate le orazioni funebri per il dottor Scaglione e l'agente Antonino Lo Russo, uccisi nell'agguato di mercoledì, l'immenso atrio del palazzo di Giustizia era pieno di gente, e così le ampie scalinate, e così la grande piazza Vittorio Emanuele Orlando, migliaia di persone, con tutti i magistrati e gli avvocati di Palermo e le autorità cittadine al completo.

Era prevedibile: l'uccisione del procuratore generale ha destato in città una sensazione enorme. Ma alla cerimonia — a questo è un particolare abbastanza significativo — era presente sia solo il presidente del governo, il sottosegretario alla Giustizia Pennacchini.

Nella lunga fila di corone mancava quella dell'on. Colombo, presidente del Consiglio e ministro della Giustizia «ad interim». Ricordiamo che il presidente della Repubblica Saragat si recò personalmente in Saraceno per assistere ai funerali dei due morti uccisi dai banditi. Qui a Palermo è stato assassinato addirittura un altissimo magistrato, ma da Roma non si è mosso nemmeno il «grande». Il fatto lascia aperta la strada a molte supposizioni.

Significative sono state anche le commemorazioni funebri che hanno impegnato per una ora i palcoscenici del Foro palermitano. La presidenza è stata data all'avvocato prof. Bellavista, che ha parlato a nome degli avvocati, sono seguiti il procuratore aggiunto Lanza, cioè il vice del dott. Scaglione, il procuratore generale della Corte d'appello Barcellona, il



La vedova dell'agente Lo Russo confortata da un alto magistrato. La donna dice: «Mio marito è morto per niente»

presidente della sezione di Corte d'appello Montalto, il sindaco Marchitelli, il sottosegretario alla Giustizia Pennacchini, il procuratore generale presso la Corte di Cassazione.

Tutti si attendevano che da qualche parte sbucasse almeno una volta la parola «mafia»: ed invece nulla, come se il vocabolo scottasse.

C'è stato un generale appello ai sentimenti, un invito a fare quadrato in difesa delle istituzioni, dichiarazioni di fede nella giustizia destinata a trionfare malgrado

il feroce attentato ma cui la colpa è colta colpire. «Dio allighe ma non abbandona» si è sentito dire. «E' tempo di fare quadrato, di urdire basta», «Chieda-

mo un'epoca nuova, limpida, pura». Dopo l'assassinio fisico del dott. Scaglione, impareggiabile magistrato e come uomo, si toglie ora quello morale.

Ma è stato l'ultimo discorso, quello del presidente del Tribunale Angelo Piraino Leto, a suscitare le maggiori perplessità. «E' ora di finire», ha detto fra l'altro il magistrato. «Non si fa altro che scuotere la fiducia del popolo verso la giustizia. Questo crimine è maturato in un clima creato dallo Stato, che oggi non si è ostinato a nessuna garanzia».

La colpa di tutto? «La colpa è del film — ha gridato il dott. Piraino Leto — della stampa e dei discorsi demagogici».

A questo punto davanti all'oratore è scoppiato un applauso. Poco dopo il corteo si è mosso, fra alti di poliziotti, verso la chiesa e poi verso il cimitero.

Torniamo alle indagini sull'agguato di via dei Cipressi. I fermati sono decine, presi da elenchi di sospetti killer e sospetti mafiosi. Ma il più indiziato di tutti rimane Salvatore Ferrante, il giovane di 29 anni, bloccato mercoledì sera nella zona del porto mentre cercava di imbarcarsi sul traghetto «Fratello Rosa» diretto a Genova. Aveva in tasca una pistola calibro nove.

Salvatore Ferrante è originario di Palermo, ma da tre anni risiede al Nord, a Nichelino. Stamane si sono spinti altri particolari.

Poco dopo il suo trasferimento nelle carceri dell'Ucciardone, è stato arrestato anche il cognato del Ferrante, Giuseppe Zanca, 31 anni. Entrambi erano colpiti da mandato di cattura per atti di delinquenza nel capoluogo palermitano. Una rapina sarebbe anche sfociata in un tentato omicidio.

Ufficialmente Salvatore Ferrante (professione venditore ambulante) è in carcere per rapina e porto abusivo d'arma. Ma è indiziato di un reato ben più grave: duplice omicidio. Potrebbe essere cioè uno degli assassini del dott. Scaglione e dell'agente Lo Russo. Nella sua valigia, a quanto pare, sarebbero stati trovati degli abiti sporchi di sangue.

Feri sera il Ferrante è stato sottoposto alla prova del «quinto di parafina». Sono ancora in corso gli accertamenti balistici comparativi sui proiettili trovati nel cimitero della sua pistola e sui bossoli disseminati dal killer in via dei Cipressi.

Si attendono i risultati delle prove per sapere qualcosa di più preciso ma la domanda che tutti si pongono è questa: possibile che per compiere un crimine

La storia di TANDOJ ucciso nel '60

L'assassinio dell'alto magistrato Pietro Scaglione è stato accusato ad un altro delitto mafioso: l'uccisione di Aldo Tandoj. In comune le due vittime hanno un elemento: il primo era un poliziotto della giustizia, il secondo un commissario di polizia. Tutti e due uomini dell'ordine, quindi. Ma le somiglianze si esauriscono qui?

Qualcuno si è scandalizzato per l'accostamento, poiché sul Tandoj pesa una sentenza istruttoria che lo qualifica come uomo della mafia. Ma poiché quella vicenda è avvenuta più di dieci anni fa, il 24 marzo '60, è interessante rievocare le fasi.

Quello era il commissario Tandoj (Cataldo di nome, ma si faceva chiamare Aldo), passaggiaio con la splendida moglie, Lella, lungo il viale della Vittoria, ad Agrigento. Si erano tre, quattro colpi di pistola: Tandoj si accasciò al suolo, spruzzando di sangue la pelliccia della moglie, le moriva qualcosa che non comprendeva, e morì. Un proiettile uccise, anche dall'altra parte del viale, lo studente Nino Danneberg, che stava parlando di calcio con amici. (Qualche giorno dopo la famiglia riceverà una lettera di scuse, con la promessa che sarebbero seguiti i necessari atti giudiziari. Non si sa se siano giunti davvero).

Fu lo scandalo enorme. La polizia si mosse in parecchie direzioni ostacolando su due fronti: un'ispezione assai dura durante gli interrogatori, poi una pioggia di lettere minatorie.

Prima indiziato fu il tenente di p.s. Mario Zurria, trasferito da Agrigento a Trapani, dopo un'inchiesta del Tandoj su un furto di sette milioni dalla cassa di una caserma di cui il Zurria era responsabile. Poi si



Il commissario di P. S. dott. Tandoj con la moglie

nirono in carcere la vedova della vittima, Lella, ed il dott. Zurria. La Loggia. Colpo di scena: ai scopri che le lettere anonime erano in parte opera della stessa Lella. Poi cominciarono a circolare voci insistenti accostate a rapporti intimi fra Lella e il dott. La Loggia, fra Lella e la moglie di questi, fra il ten. Zurria e le due donne.

Voci insistenti, che la polizia e la magistratura ben presto si insospettirono: era forse una manovra per far classificare il delitto come

Carlo Moriondo

(Continua in 2ª pagina)

La Malfa all'Antimafia "Subito fuori il rapporto,"

Roma, venerdì sera. Il segretario del pri, on. La Malfa, ha lasciato una lettera al Presidente della Commissione parlamentare d'inchiesta sul fenomeno della «mafia» in Sicilia, on. Francesco Cossiga.

«Mi consta, scrive La Malfa, che l'offesa delitto di Palermo, che è costato la vita a un alto magistrato e al suo autista ed accompagnatore, ha determinato, oltre che un comprensibile stato di preoccupazione e di allarme in tutto il Paese, una situazione di vera angoscia nell'isola. Si è avuta la prima impressione che in un momento così difficile, per vari aspetti, politici, economici, sociali, della vita dello Stato democratico, si rischia nell'isola una condanna di vera e propria disintegrazione della convivenza civile».

«Per dare tranquillità a quelle popolazioni, prosegue la lettera, già oppresse da tanti problemi, almeno per quanto riguarda il rispetto della legge e l'incolumità personale, mi permetto suggerire alla sua sensibilità ed a quella dei membri della Commissione la immediata comunicazione immediata al Parlamento dei risultati fin qui acquisiti dalla Commissione medesima, anche eventualmente differendo la pubblicazione delle indagini più vaste di natura economica e sociale, che sono state meritoriamente promosse. Ciò avrebbe il significato di una risposta pronta all'incriminazione del delitto di Palermo e di una rapida e ferma volontà di denunciare e immediatamente perseguire ogni e qualsiasi responsabilità».

(Ansa)

in sintesi

La reazione dei «Phantom».

SAIGON — Due caccia-bombardieri «Phantom» americani hanno bombardato e distrutto stamane una postazione contraserea situata in territorio nord-vietnamita, sul colle di Ban Karai, circa 85 km a nord-ovest della fascia smilitarizzata tra i due Vietnam. L'attacco è stato compiuto per «reazione protettiva».

Riunione per il marco.

BERLINO — Il governo tedesco si è riunito questa mattina sotto la presidenza del cancelliere Willy Brandt per esaminare la crisi monetaria che ha colpito i mercati mondiali. Alla seduta prende parte anche il presidente della Banca Centrale, Karl Klasen.

Dinamite ai negri.

NEW YORK — L'istituto Hampton, scuola superiore frequentata da studenti di colore, è stato chiuso in seguito a una serie di attentati dinamitardi. Il preside dell'istituto, Roy Hudson, ha detto che la decisione è stata presa prima che qualcuno possa rimanere ucciso in eventuali ulteriori attentati.

PORTE PIEGHEVOLI
divisette
PRODOTTE SOLO IN
via Bagetti 25 - TO
Tel. 781/471-745-121
CHE SIA
divisette

UN CAMPIONE IN DECLINO E UN CLIMA DA OPERETTA

Nino-Story dieci anni

Benvenuti a Monza per un sorridono, ma non hanno ancora incrociato i guanti! (Disegno di Bruno)

A black and white advertisement for Campari. A woman is lying down, her torso covered by a large, detailed map of Italy. She is smiling and holding a glass of Campari. A bottle of Campari is placed on her chest, and a small Campari logo is visible on the map. The text "OFFICIO PUBBLICITÀ DAVIDE CAMPARI - MILANO" is printed vertically on the left side of the image.

PREMIATA DISTILLERIA GRAPPA E LIQUORI



**Guglielmo
Levi**

Grappa Erbaluce
Grappa Riserva
Grappa Ruta

10014 CALUSO - Corso Torino 51 - Tel. 989.175



**SET BEL
APERITIVO
OBERTO**

10017 REGINA MARGHERITA - TORINO
Tel. 791.788 - 795.812

Cose belle... Cose buone... alla Pasticceria Confetteria

S.I.D.A.

Corso Regina Margherita 157 angolo corso F. de Oddone - Telefono 485.518

Alla mostra dei formaggi MERLO FRATELLI

Tutte le qualità dei migliori formaggi delle Langhe
ACQUI TERME - Via Roma 43

Pasticceria - Cremeria

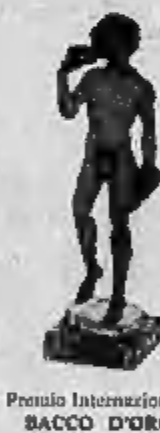
RAMPINI

Premiata al concorso di estro e fantasia alla Sagra
«L'alimentazione e il vino» presso il Borgo MedioevaleV. Chiesa della Salute 50 - TORINO - Tel. 290.552
Servizi accurati per nozze e battesimi

Alla 3ª Mostra dei Vini Pregiati del Piemonte
e Valle d'Aosta, al Borgo Medioevale in To-
rino, allo Stand n. 34, dal 1° al 9 maggio,
nonostante la rigorosa selezione,

Balestrino Luciano

di Nizza, è presente con ben 6 campioni di
Vino Pregiato e cioè: Asti Spumante 1968 -
Dolcetto 1970 - Barbera d'Asti 1966-67-69 ed
il famoso 70. Vi aspettiamo di fronte alla
salone della Rocca per una degustazione...
bomba.

Premio Internazionale
SACCO D'ORO
Roma 1969

F.lli SNC QUARANTA

Ingrosso BURRO - FORMAGGI - SALUMI

Via Romagnoli, 5 - TORINO - Tel. 502.502



Val Parma Burro

in vendita esclusivamente nelle LATTERIE

Burro Paesan

Panna pastorizzata

Pasticceria - Confetteria

SPILBERGA

Specialità torte :: plum-cake :: semifreddi

Corso De Gasperi, 52 - Telefono 596.873



La buona
grappa
di Moscato
del Piemonte
invecchiata
naturalmente!



DISTILLERIA

S. STEFANO BELBO (Piemonte) - Tel. 84.117

BARISONE

produttori vini dal 1859
Vini d'origineNegerio di vendita in
TORINO (vini e liquori)
Via N. Fabrizi 14 - T. 793.793

**L'Erbaluce
di Caluso**

I vini pregiati del Piemonte
e della Valle d'Aosta che so-
no in mostra al Borgo Me-
dioevale, sono passati attra-
verso l'esame di due commis-
sioni di esperti enologi. Il
solo fatto di essere esposti all'
attenzione del folto pubbli-
co diventa un titolo di me-
rito.

Tra questi vini spicca par-
ticolamente un Bianco Sec-
co «L'Erbaluce» di Caluso,
un vino di alta classe, adatto
con gli antipasti, con le mi-
nestre, ottimo per le varie
qualità di pesce. E' l'unico
bianco secco del Piemonte
ad aver ottenuto la denomi-
nazione d'origine controllata.
E' prodotto dalla Casa Vi-
nicola Orsoleni di San Gio-
vanni Canavese, che lavora po-
che centinaia di quintali di
uva, perché è un vino raro,
per rifinire, anche se è ven-
duto ad un prezzo alla por-
tata di tutti (la bottiglia di
750 cl. a L. 3.800).
Rimane evidente l'inten-
sità della ditta produttrice di
non conseguire finalità lucra-
tive, ma quella di produrre
per sfidare un vino, l'Er-
baluce appunto, che è l'or-
goglio prodotto d'un lungo
e paziente lavoro.
Adriano Messio

DISTILLERIA

REVEL CHION

CHIAVERANO - Telefono (0125) 54.808



**GRAPPA
DELLA
SERRA**

Specialità
cioccolatino
alla grappa
Grappino PEYRANO

Elegantissime
confezioni regalo

Mostra, nel Borgo medioevale, dei prodotti agricoli piemontesi Vini con patente di nobiltà per innaffiare cibi prelibati

Migliaia di bottiglie delle più famose «denominazioni» del Piemonte e della Valle d'Aosta - Assaggi ai visitatori - Concorso enologico con doppia selezione provinciale e regionale - Interessanti progetti: creazione di una cooperativa per far conoscere nel mondo l'eccellenza dell'agricoltura subalpina; istituzione di una enoteca nel sotterraneo della Mole Antonelliana

E' una saggia preparazione a bere bene, così come si sa il proprio ad intraprendere bene qualsiasi iniziativa della quale si attendono buoni risultati. Perché i torinesi possono bere vini nobili, l'assessorato all'Anno della città ha organizzato la Terza Mostra Mercato dei vini pregiati del Piemonte e della Valle d'Aosta, unitamente alla Sagra Mercato del grano e del riso, giunta alla seconda edizione, e ad una serie di manifestazioni collaterali come il concorso enologico, la mostra del pane, del grissino ed infine quella della pasticceria regionale. Una vera festa per i ghiottoni, ma essenzialmente per tutti coloro che desiderano una alimentazione sana e genuina ed anche mantenere o ritornare alle tradizioni abitudini che vogliono le case piemontesi dotate di una cantina fornice limitata ma di ottime bottiglie scelte con cura.

Un tempo il mercato del vino era in piazza Carina (precisamente vi fu portato il 5 novembre 1888 sotto apposte falce disegnate dal Castellano); ora la mostra è allestita nella sempre suggestiva cornice del Borgo Medioevale al Valentino, rimasto in ricordo della Esposizione generale italiana del 1904, fedele immagine di un villaggio del XV secolo, raccolta di esemplari costruttivi, scultori, pittori, e chiese, i monumenti delle varie località del Piemonte, specchio reale della vita pubblica e privata di un'epoca lontana.

Per far conoscere subito i titoli di merito della rassegna, appeso ad un solido tronco d'albero, all'angolo del borgo, un grande cartello informa che l'Ordine nazionale degli assaggiatori del vino ha 580 campioni presentati ne ha ammessi soltanto 179, dopo una doppia selezione, provinciale e regionale, che dà diritto ai vincitori di ricevere il diploma di «vino pregiato 1971». Insomma una patente di nobiltà o se preferite una attestazione di laurea.

Alla conclusione del Concorso enologico sono state assegnate quattro medaglie d'oro superiori. Merita segnalare i nomi: vino Canavese di Ferrando Luigi Ivrea; vino Chianella di Giuseppe Bianchi, Sizzano; Asti Spumante della Cantina Sociale di Canelli; Malvasia di Giovanni Savio, Castellano Don Bosco; medaglia d'oro al numero 28, medaglia d'argento 52 e 54 di varmelina.

Sarebbe utile e curioso poter elencare tutte le varietà presentate, ricordarne i nomi, alcuni meno noti ma che tuttavia corrispondono a qualità sovente eccellenti: Vin d'Arna, Aymaville, Gamay, Barenge, Rubino di Cantavenna, il Bianco Moscato di altri. Ma non si possono certamente dimenticare le tante specie di Barbera, con un lungo elenco di case, il Grignolino, il Dolcetto, la Freisa, il Nebbiolo, il regale Barolo ed il suo fratello cadetto Barbaresco, i nomi di tanti vini come il Chianella, il Canavese, il Gattinara, lo Spanna, il Gavi, il Cortese e la Malvasia od infine, meno noto ma tanto significativo nel nome, il Bramaterra ed altri, tutti prodotti con il pensiero che amore che occorre quando si considera il vino come l'e-

lemento essenziale per la razione di rinverire il corpo e lo spirito. Ed infatti si dice «Un vino lo si guarda, lo si respira, e lo si gusta: alla fine se ne parla».

L'assessore all'Anno, amministratore di questa «esaltante» rassegna, reg. Giuseppe Costamagna, informa di interessanti iniziative. «Intendiamo dar vita ad una Società cooperativa di propaganda per i prodotti agricoli ed alimentari — ed il vino è ai primi posti — con lo scopo di far conoscere quanto sia buona questa produzione piemontese e di diffonderla in tutta la provincia del Piemonte ed in un certo senso anche della Regione autonoma della Val d'Aosta, di Piemonte così intimamente connessa e quasi caratterizzata».

E' questo un buon progetto, ma ve ne è un altro che interessa più da vicino i torinesi. «Ci siamo chiesti tante volte — dice l'assessore — che cosa si poteva fare per creare un punto nella città che fungesse da sede di attrazione per tutti coloro che intendessero consumare un bicchiere di vino con la sicurezza della genuinità e della selezione. A questo fine intendiamo proporre al sindaco di destinare i sotterranei sot-



Una scena nella visita alla mostra per gustare un bicchiere di generoso vino ristorante

rannei, della Mole Antonelliana come sede d'una mostra vinicola permanente e di una enoteca, il più noto monumento della città avrebbe co-

stituito esemplari di formaggi del Piemonte. «E' la fontana o il più conosciuto e rinomato, altri ve ne sono che per sapore e fama non hanno secondi. In particolare il paragono di Novara, tipico formaggio locale che di strada ne ha fatto molto se è vero, come è vero, che è considerato all'estero, particolarmente in Inghilterra, uno dei formaggi più fini ed eleganti da servire in tavola. Cuneo e baloncino d'Italia» ha iniziato i più celebri prodotti dei suoi margini come il Castelmagno, la rubiola di Alba, di Bra e delle Langhe, i formaggi di Salama e delle valli. Ecco poi le differenti interpretazioni di un formag-

gio tipico: la toma che può essere di Lanzo, del Biellese, della Valsesia o di Soana nel Pinerolese. Dall'Alghino, a dall'Alessandrino giungono il rubolo di Acqui, di Roccaforte e il Cocconato mentre la provincia di Torino allinea i suoi Rebochon, i Moirano, le paglierne di Orbesano, i formaggi del Taluc, di Chivasso, di San Benigno e di San Colombano. Un pungente odore sale dal cortile e si diffonde per tutto il Borgo medioevale, dato che è assai raro poter vedere tante e così varie qualità di pane e di grissini di ogni forma, misura, grossezza. Gli originali panificatori hanno voluto dimostrare, e ci sono riusciti, che con il pane è possibile rappresentare una quantità di cose, che ci si può assistere in folto di scultura, adattare la durezza in modo da plasmare, come con la creta, medaglioni, vasi, piatti ed altri oggetti. Financo un tavolo e la relativa stola sono state fatte in pasta di pane e regolarmente cotti: punto giusto. Una mostra del genere a Torino, è «dire» che significa l'esaltazione del grissino: da quelli finissimi di «rubola», alle grasse che un tempo erano considerate «il pane dei nobili» scarse di sale

rosa serena e ben «innaffiata». Questa potrebbe essere un'idea felice.

Non si fa vino buono senza aver molta cura e senza una preparazione che si tramanda di padre in figlio o che si acquista dopo attento studio, come per esempio nell'«Istituto professionale di Stato» di Carlo Ubertini di Caluso, la terra del celebre Erbaluce e del noto Passito. I giovani che lo frequentano possono conseguire un diploma che dà accesso anche alle Facoltà universitarie ed oltre la via a vantaggiose attività produttive. Dal vino poi derivano i vermouth e le grappe accuratamente distillate, limpide, chiare, che si fanno rubare i sapori di anni, allegre di vita.

Nella primavera finalmente interdetta, al Valentino si accorrono i torinesi e molti ospiti giunti da fuori per questa mostra che è anche una festa. Già oltre quarantacinquemila persone hanno varcato i cancelli o meglio il ponte levatoio del borgo, tutto attrezzato a ricevere, a disporre e a sfamare quanti ne accoglie. L'ambiente è il più adatto ad apprezzare l'invito di Dante: «Guarda il calor del sol che si fa vivo, giunto all'umor che dalla vite cola».

Alberto Vigna

Appuntamento gastronomico per migliaia di invitati Pane, formaggi, legumi, torte e bignole in mostra (e da mangiare) al Valentino

Scopo della mostra dei vini è far conoscere i pregi e le caratteristiche organoleptiche, le sagge mescole dei vini e del riso intende propagandare la produzione cerealicola, dei legumi e dei loro derivati anche agli effetti di una dieta equilibrata, razionale.

Alcune sale del castello medioevale sono state trasformate in sala di mostre specializzate. Al piano terreno, nell'antica cucina ricca di arredi e di monumenti, recanti per i cibi di tutte le persone del castello, dai signori agli ospiti, agli uomini d'arme, ai servitori e, perché no, ai manovali del passaggio, sono raccolti i più car-

atteristici esemplari di formaggi del Piemonte. «E' la fontana o il più conosciuto e rinomato, altri ve ne sono che per sapore e fama non hanno secondi. In particolare il paragono di Novara, tipico formaggio locale che di strada ne ha fatto molto se è vero, come è vero, che è considerato all'estero, particolarmente in Inghilterra, uno dei formaggi più fini ed eleganti da servire in tavola. Cuneo e baloncino d'Italia» ha iniziato i più celebri prodotti dei suoi margini come il Castelmagno, la rubiola di Alba, di Bra e delle Langhe, i formaggi di Salama e delle valli. Ecco poi le differenti interpretazioni di un formag-

gio tipico: la toma che può essere di Lanzo, del Biellese, della Valsesia o di Soana nel Pinerolese. Dall'Alghino, a dall'Alessandrino giungono il rubolo di Acqui, di Roccaforte e il Cocconato mentre la provincia di Torino allinea i suoi Rebochon, i Moirano, le paglierne di Orbesano, i formaggi del Taluc, di Chivasso, di San Benigno e di San Colombano. Un pungente odore sale dal cortile e si diffonde per tutto il Borgo medioevale, dato che è assai raro poter vedere tante e così varie qualità di pane e di grissini di ogni forma, misura, grossezza. Gli originali panificatori hanno voluto dimostrare, e ci sono riusciti, che con il pane è possibile rappresentare una quantità di cose, che ci si può assistere in folto di scultura, adattare la durezza in modo da plasmare, come con la creta, medaglioni, vasi, piatti ed altri oggetti. Financo un tavolo e la relativa stola sono state fatte in pasta di pane e regolarmente cotti: punto giusto. Una mostra del genere a Torino, è «dire» che significa l'esaltazione del grissino: da quelli finissimi di «rubola», alle grasse che un tempo erano considerate «il pane dei nobili» scarse di sale

ma croccanti all'esterno e tenere all'interno. Un impianto di panificazione, sotto all'ingresso del borgo ne sforna ogni giorno per quintali.

La mostra della pasticceria presenta torte tra le più varie e ricche, bignole, torte di pasticcini, formaggi, così piccole, leggere e saporite, raramente se ne trovano altrove. Infine la mostra dei prodotti della industria della pasta e del riso, con i famosi baccottini, come quelli «rincollati» di Reitano, i nocciolini di Chivasso, i biscotti crocchi, le ciolime, i

pasticcini mandorlati e tante altre specialità.

Il piano, sotto del Vercello, è allestito le sue qualità più raffinate, come il superino Arborio o il marzotto o i tipi originari e quelli a lavorazione integrale.

Dalle finestre a bilore entrano folate di colori che sembrano fatti apposta per sposarsi con il pane: di cotichini di soliscolotti o di buon ragù di arna. Fucci nel borgo le cucine preparano la grande festa gastronomica per migliaia di commensali.

al. vi.

Corteo di carri e bande per le vie della città

(a.v.) Un raduno popolare, un'occasione di festa, quale si può vedere in molti quadri fiamminghi, raggruppata domenica nel borgo i convenuti da ogni parte della regione per il corteo dei carri vinicoli e delle specialità gastronomiche piemontesi.

La sfilata folcloristica partirà da corso Vittorio e, per piazza Carlo Felice, percorrerà via Roma, farà una prima tappa in piazza San Carlo ove le autorità regionali provinciali e cittadine co-

seguiranno premi e medaglie ai vincitori del concorso. Poi i trenetti di carri, i carri, bande, gruppi in costume, raggiungeranno il Borgo medioevale senza un vero ordine di corteo, ma spontaneamente, come accade nelle feste popolari.

Vi saranno i vinicoli del Monferrato, i margini delle valli, i contadini della pianura, i coltivatori delle zone di collina, gli allevatori di bestiame che riescono a crescere esemplari dalle carni tenere e gustose.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
"CARLO UBERTINI" - CALUSO (Torino)**

Tel. 89.142
SCUOLA DI ENOLOGIA
(biennale)
**SCUOLA DI
MECCANICA AGRARIA**
(biennale)
che si concludono con un diploma di qualifica. TRIENNIO superiore permette di conseguire il diploma di maturità professionale ed apra la via a tutte le facoltà universitarie.

Pasticceria Tabacchi
di
L. AMORE
Specialità amorini
Lavorazione propria
Corso Vercelli 75 (angolo via Carcano 1) - Telefono 852.684

